M-SYSTEM

MKK - 602 IX
MKK - 603 IX
MKK - 772 IX
MKK - 901 IX

NL **VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT** - Gebruiksaanwijzing

F **TABLE VITROCERAMIQUE** - Notice d'utilisation

E **PLANO DE VIDRO DE CERAMICA** - Manual de utilización

GB **VITROCERAMIC HOB** - User instructions

D **ELEKTRO-GLASKERAMIKMULDE** - Gebrauchsanweisung

Fig.1

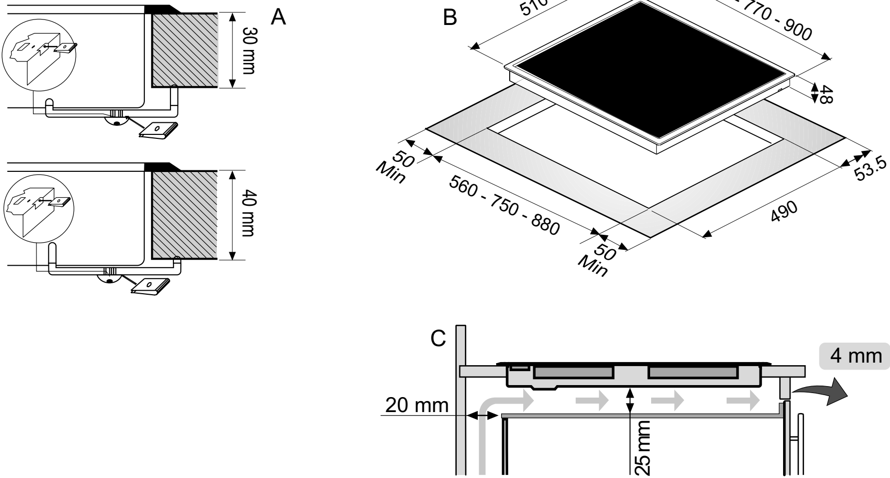


Fig.2

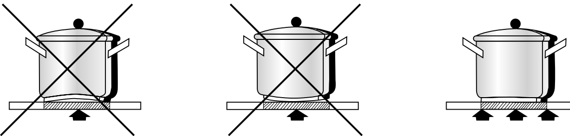


Fig.3

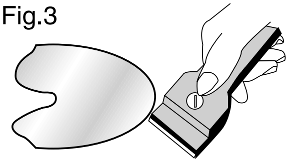


Fig.4a

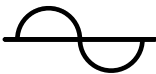
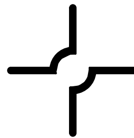
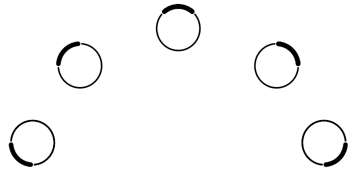


Fig.4b

58 - 75 cm



90 cm



220-240 V~ H05V2V2-F 2.5mm^2
1 2 3 4 4 ⏚
L N ⏚

220-240 V2~ H05V2V2-F 2.5mm^2
1 2 3 4 4 ⏚
L1 L2 ⏚

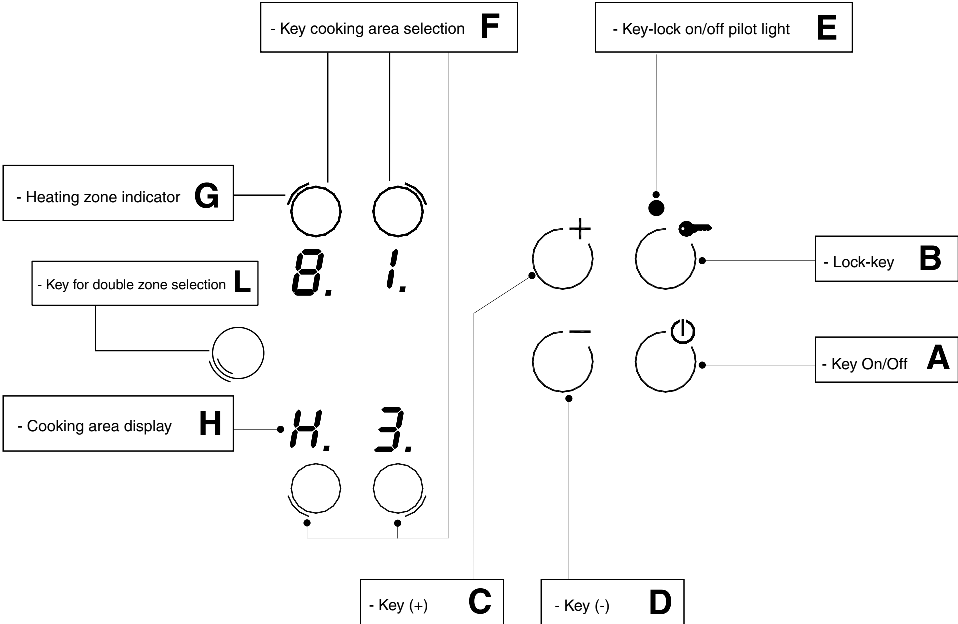
380-415 V2N~ H05V2V2-F 2.5mm^2
1 2 3 4 4 ⏚
L1 L2 N ⏚

220-240 V3~ H05V2V2-F 2.5mm^2
1 2 3 4 4 ⏚
L1 L2 L3 ⏚

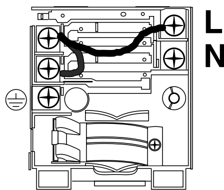
380-415 V3N~ H05V2V2-F 2.5mm^2
1 2 3 4 4 ⏚
L1 L2 L3 N ⏚

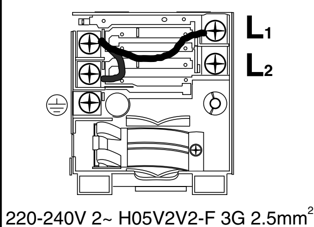
cm_58 - 75 - 90 ➡

Fig.5



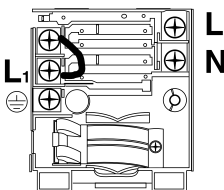
220-240V 1N ~ H05V2V2-F 3G 2.5mm²



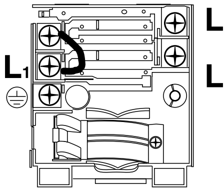


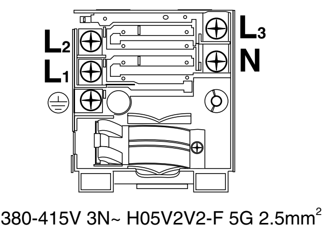
220-240V 2~ H05V2V2-F 3G 2.5mm²

380-415V 2N~ H05V2V2-F 4G 2.5mm²

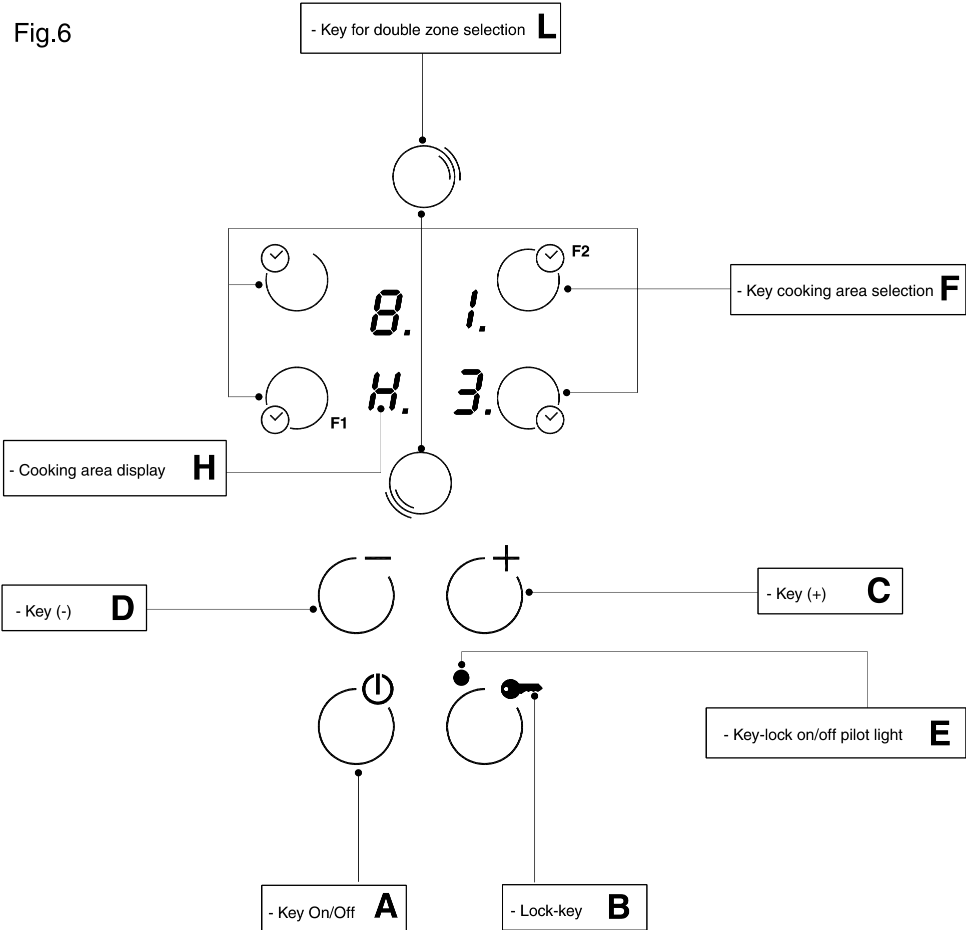


220-240V 3~ H05V2V2-F 4G 2.5mm²



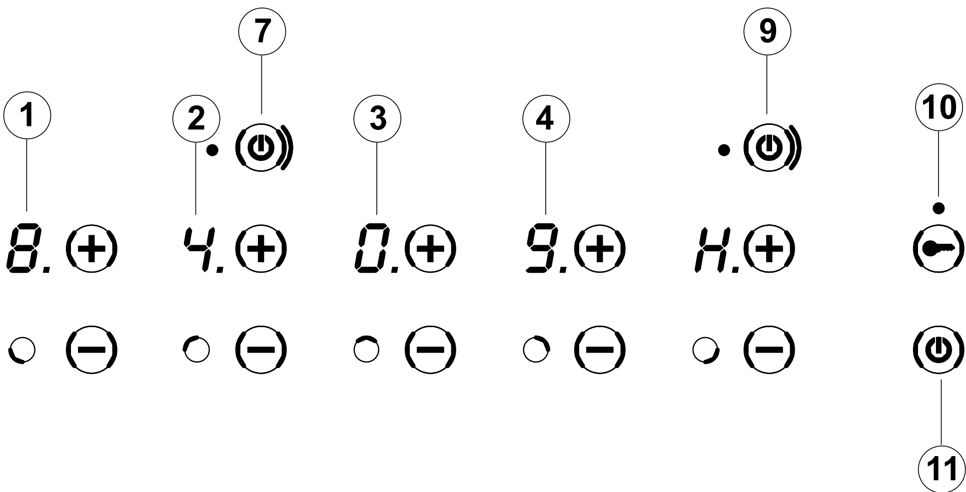


380-415V 3N~ H05V2V2-F 5G 2.5mm²

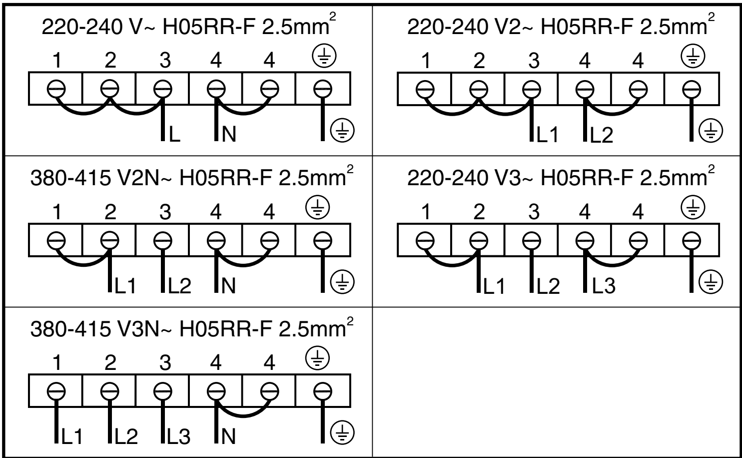


220-240 V~ H05RR-F 2.5mm^2 1 2 3 4 4 ⏚ L N ⏚	220-240 V2~ H05RR-F 2.5mm^2 1 2 3 4 4 ⏚ L1 L2 ⏚
380-415 V2N~ H05RR-F 2.5mm^2 1 2 3 4 4 ⏚ L1 L2 N ⏚	220-240 V3~ H05RR-F 2.5mm^2 1 2 3 4 4 ⏚ L1 L2 L3 ⏚
380-415 V3N~ H05RR-F 2.5mm^2 1 2 3 4 4 ⏚ L1 L2 L3 N ⏚	

Fig.7



7
9
1
2
3
4
10
8.
4.
0.
9.
H.
11



220-240 V~ H05RR-F 2.5mm2
1 2 3 4 4
L N
220-240 V2~ H05RR-F 2.5mm2
1 2 3 4 4
L1 L2
380-415 V2N~ H05RR-F 2.5mm2
1 2 3 4 4
L1 L2 N
220-240 V3~ H05RR-F 2.5mm2
1 2 3 4 4
L1 L2 L3
380-415 V3N~ H05RR-F 2.5mm2
1 2 3 4 4
L1 L2 L3 N

ALGEMENE INFORMATIE

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden/vervanging (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID

Het wordt geadviseerd pannen te gebruiken met een vlakke bodem en met een diameter die gelijk is aan, of iets groter dan die van de verwarmingszone. Gebruik geen pannen met een ruwe bodem, om te voorkomen dat er krassen ontstaan op het thermische oppervlak van de plaat (Afb.2).Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of volwassenen die toezicht nodig hebben. Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen.

BELANGRIJK

- voorkom overkoken, pas daarom de warmtetoevoer aan bij het koken of verwarmen van vloeistoffen
- laat geen verwarmingselementen ingeschakeld met een lege pan of koekenpan, of zonder pan erop
- na het koken moet het desbetreffende verwarmingselement worden uitgeschakeld met het hieronder aangegeven bedieningselement

LET OP: Er mag geen stoomreiniger gebruikt worden

LET OP: als het oppervlak gebarsten is, moet het apparaat onmiddellijk worden uitgeschakeld, om elektrische schokken te vermijden.

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve consequenties voor omgeving en gezondheid.

Het symbool op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur.
De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen.
Voor meer informatie over het onderhoud en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de locale reinigingsdienst, of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.
Als een inbouwoven of een ander apparaat dat warmte afgeeft vlak onder de glaskeramieken kookplaat gemonteerd moet worden, MOETEN DIT APPARAAT (oven) EN DE GLASKERAMIEKEN KOOKPLAAT VOLDOENDE WORDEN GEÏSOLEERD, zodat de warmte die veroorzaakt wordt door de oven, gemeten rechts op de onderkant van de kookplaat, een temperatuur heeft van maximaal 60° C. Veronachtzaming van dit voorschrift zou foutieve werking van het TOUCHCONTROL-systeem tot gevolg kunnen hebben.

PLAATSING (Afb.1)
Het elektrische huishoudelijke apparaat is bestemd voor inbouw in een werkblad, zoals wordt geïllustreerd op de specifieke afbeelding. Breng afdichtmateriaal aan over de hele omtrek (afmetingen van de uitsparing Afb.1B).
Zet het elektrische apparaat vast op het werkblad met de 4 bijgeleverde beugels, hierbij rekening houdend met de dikte van het werkblad (Afb.1A). Als de onderzijde van het apparaat, na de installatie, vanuit de onderkant van de kast bereikbaar is moet een scheidingsvlak gemonteerd worden door de aangegeven afstanden in acht te nemen (Afb.1C). Indien het boven een oven geïnstalleerd wordt is dat niet nodig.

ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN
Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:

- de elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan de overige kabels;
- de installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad;
- de installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.

Aarding van het apparaat is bij de wet verplicht.
Als het elektrische apparaat geen kabel en/of bijbehorende stekker heeft, dient materiaal te worden gebruikt dat geschikt is voor de stroomopname die wordt aangegeven op de typeplaat en dat de bedrijfstemperatuur kan verdragen. De kabel mag nergens een temperatuur van 50° C boven de omgevingstemperatuur bereiken.
Als u een rechtstreekse aansluiting op de elektriciteitsleiding wenst, moet een alpolige schakelaar worden aangebracht met een opening van minstens 3 mm tussen de contacten, die geschikt is voor de belasting die wordt aangegeven op de typeplaat en voldoet aan de geldende normen (de geel/groene aarddraad mag niet worden onderbroken door de schakelaar). Na de installatie van het apparaat moet de alpolige schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn.
Attentie: De elektronische kaart zou, aan de hand van het model dat u bezit, beschermd kunnen zijn tegen eventuele verbindingsstoringen op het elektrische net door middel van een zekering op deze kaart.
In geval van vervanging dient u een **zekering** te gebruiken die dezelfde technische eigenschappen bezit.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

ONDERHOUD
Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt (Afb.3). Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek. Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie) (Afb.3). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de

plaat voorkomen. Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals oven-sprays of vlekkenmiddelen.

GEBRUIK EN WERKING KOOKPLATEN MET KNOPBEDIENING

GEBRUIK

Stel met behulp van de bedieningsknoppen het gewenste vermogen in. Door met de wijzers van de klok mee te draaien wordt het maximumvermogen bereikt.

Bij platen met dubbele zonde kan het externe verwarmingselement ook ingeschakeld worden door vanaf nul te vertrekken en tegen de wijzers van de klok in te draaien.

DE VERKLIKKERLICHTJES (Afb. 4)

De verschillende verklikkerlichtjes duiden volgende zaken aan:

— het onder spanning staan van ten minste één element (Afb. 4a).

— dat de temperatuur hoger is dan 50°C op de zone dat het verklikkerlichtje aanduid (Afb. 4b).

GEBRUIK EN WERKING TIPTOETSKOOPLATEN KNOPBEDIENING

GEBRUIK

Gebruik het touch control systeem voor de positie waarop u wilt koken, hierbij bedenkend dat er meer warmte wordt afgegeven naarmate het cijfer hoger is.

WERKINGN (Afb. 5-6)

- Afhankelijk van het model dat u in uw bezit heeft, kan het apparaat worden ingeschakeld met de startsensor (Afb. 5-6 **A**). Gedurende 10 seconden verschijnt er op alle displays een nul. Als er binnen 10 seconden geen display bediend wordt, gaat de plaat weer uit.
- Druk op de keuzetoets **F** voor de gewenste kookzone. Op het bijbehorende display verschijnt een brandende " 0 " met een decimale punt om aan te geven welke kookzone actief is.
- Het is mogelijk een kookplaat binnen 10 seconden in te schakelen met behulp van de sensoren "**+**" of "**-**". Als u de sensor **D** gebruikt toont het display de selectie 9. Als u de sensor **C** gebruikt toont het display, op basis van de uitvoering, de selectie 1 of 5.
- Hierna kunnen de temperaturen worden ingesteld met behulp van de toetsen "**+**" of "**-**".
- De plaat kan worden uitgeschakeld door "0" te selecteren met de sensor **D**, na 3 seconden gaat de kookzone automatisch uit. Het is ook mogelijk een zone uit te zetten door tegelijkertijd de sensors "**+**" en "**-**" aan te raken.
- De kookplaat kan worden uitgeschakeld door de algemene startsensor (Afb. 5-6 **A**) aan te raken. Als alle zones zijn ingesteld op "0" gaat de kookplaat na 10 seconden uit.
-Mocht de kookplaat uitgerust zijn met verlengingsplaten (afb.5-6) dan vindt de inschakeling van de tweede zone plaats nadat gecontroleerd is of:
- De led van de sleuteltoets (afb.5-6 **B**) uit is, zo niet dan moet deze uitgeschakeld worden.
- Op de toets (afb.5-6 **A**) drukken om de kookplaat in te schakelen.
- De gewenste kookpllaat kiezen en het gewenste vermogen instellen met de toetsen "+" of "-".
- Is het vermogen eenmaal ingesteld dan moet de toets (afb.5-6 **L**) gekozen worden om de dubbele zone te acvtiveren.

Om de dubbele zone uit te schakelen controleren of de betreffende plaat geselecteerd is (afb.5-6 **F**) en op de toets (afb.5-6 **L**) drukken.

Opmerking: de functie Dubbele zone is alleen actief op de platen **F1** en **F2** (afb.5-6).

- Als er een voorwerp op de bedieningselementen wordt gelegd, zal de kookplaat automatisch overgaan op de stand OFF.

Wanneer een zone op OFF wordt gezet en de temperatuur hoger is dan ongeveer 50° C, verschijnt het lichtsignaal "H" in de buurt van de desbetreffende keuzetoets (Afb. 5- 6 **H**).

- de functie **B** blokkeert de werking van de plaat op het moment dat er een keuze gemaakt wordt. B.v.: als de functie wordt geactiveerd terwijl er twee zones van de plaat ingeschakeld zijn blijft het programma ook geblokkeerd als er geprobeerd wordt een andere zone in te schakelen. Hetzelfde gebeurt als het apparaat uit is en de functie geactiveerd wordt: de plaat gaat niet aan. Om hem in of uit te schakelen moet u ongeveer twee seconden lang een vinger boven de sensor **B** houden. De functie is actief wanneer het lampje **E** brandt.

Timer (Afb.6).

- Selecteer de plaat met het betreffende vermogen.
- Druk opnieuw op de selectietoets van de reeds geactiveerde plaat.
- Gebruik de toetsen **"+"** en **"-"** om de gewenste tijd in te stellen.
- het decimale punt naast het vermogensniveau zal aangeven of de **TIMER**-functie van de plaat actief is.
- Een geluidssignaal zal aangeven dat de kookzone uitgeschakeld is.

WERKING (Afb.7)

Druk op de ON/OFF 11 knop om de kookplaat aan te zetten. het display zal gedurende 10 seconden oplichten. Als geen enkele kookzone binnen 10 seconden aangezet wordt, zal de kookplaat automatisch uitschakelen. Om het element dat u wilt gebruiken aan te zetten, drukt u binnen 10 seconden op de bijbehorende + of - knop. Als u op de + knop drukt, zal het display vermogensniveau 9 weergeven en wanneer u op de - knop drukt, zal vermogensniveau 4 worden weergegeven.

Na deze handeling kunt u de temperatuur bijstellen met de +/- knoppen. Om een element uit te schakelen drukt u op de - knop tot "0" verschijnt. De bijbehorende LED zal na 10 seconden worden uitgeschakeld.

U kunt een element ook uitschakelen door tegelijkertijd de + en - knoppen in te drukken.

Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op de ON/OFF knop 11. Als alle elementen op "0" zijn gezet, zal de kookplaat na 10 seconden uitschakelen.

Als er een voorwerp op het controlepaneel geplaatst wordt of als er vloeistof wordt gemorst (water, melk, enz.) zal de kookplaat automatisch uitschakelen en zal het 10 symbool oplichten.

Als de kookplaat voorzien is van duo-kookzone-elementen, schakel dan de tweede zone in door het bijbehorende 7-9 symbool 3 seconden in te drukken. Na het inschakelen van het tweede element, kunt u de temperatuur bijstellen met de +/- knoppen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation /remplacement (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

CONSIGNES POUR LA SÉCURITÉ

Il est préférable d'utiliser des récipients au fond plat ayant un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui de la surface chauffée. Il ne faut pas avoir recours à des récipients ayant une base rugueuse, afin d'éviter d'érafler la surface thermique du plan (Fig. 2). Cet appareil n'est pas prévu pour que les enfants s'en servent de même que pour les personnes qui nécessitent d'un supervision. Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

IMPORTANT

- éviter les sorties de liquide, dans ce but, si on veut faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'alimentation de chaleur
- ne pas laisser les éléments chauffants mis sous tension avec des casseroles et poêles vides ou bien sans récipients
- une fois que l'on a terminé de cuisiner, éteindre la résistance relative au moyen de la commande indiquée ci-après

ATTENTION : NE PAS UTILISER UN NOTTOYEUR A VAPEUR

ATTENTION: Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil, afin d'éviter l'éventualité de décharges électriques.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebus selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

Le symbole appliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets.

Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Si un four à encastrer ou n'importe quel autre appareillage produisant de la chaleur doit être directement monté au-dessous du plan de cuisson en vitrocéramique, IL EST NÉCESSAIRE QUE CET APPAREILLAGE (four) ET LE PLAN DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE SOIENT CONVENABLEMENT ISOLÉS, de manière à ce que la chaleur produite par le four, mesurée sur le côté droit du fond du plan de cuisson, ne dépasse pas 60°C. Le manque de respect de cette précaution pourrait déterminer le fonctionnement erroné du système TOUCHCONTROL.

POSITIONNEMENT (Fig.1)

L'appareil électroménager est réalisé pour être encastré dans un plan de travail, suivant l'illustration sur la figure spécifique. Préparer la colle pour sceller le périmètre dans le sens de toute sa longueur (dimensions de la coupe Fig.1B). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail au moyen des 4 brides fournies, compte tenu de l'épaisseur du plan de travail (Fig.1A). Si la partie inférieure de l'appareil, après l'installation, est accessible par la partie inférieure du meuble, il faut monter un panneau de séparation en respectant les distances indiquées (Fig.1C). Ceci n'est pas nécessaire si l'installation se fait au dessus d'un four.

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:

- le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
- les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.

La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

Au cas où l'appareil électroménager ne serait pas doté de câble et/ou de la fiche relative, avoir recours à un matériel indiqué pour l'absorption figurant sur la plaquette d'identification et pour la température de fonctionnement. En aucun point le câble ne doit atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. Si on souhaite une connexion directe à la ligne électrique, il est nécessaire d'interposer un interrupteur omnipolaire, ayant un orifice minimum de 3 mm entre les contacts, s'adaptant à la charge figurant sur la plaquette et conforme aux normes en vigueur (le conducteur de terre jaune/vert ne doit pas être coupé par le commutateur). Une fois l'installation de l'appareillage terminée, on doit pouvoir arriver aisément à l'interrupteur omnipolaire.

Attention: Sur la base du modèle en votre possession, la fiche électronique pourrait être protégée contre d'éventuelles erreurs de connexion au réseau électrique par un fusible à bord. En cas de remplacement, utiliser un fusible possédant les mêmes caractéristiques techniques.

UTILISATION ET ENTRETIEN

ENTRETIEN

Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande (Fig. 3).

Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre.

Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immé-

diatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé (Fig. 3). De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité. En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT DES TABLES DE CUISSON AVEC COMMANDES MANUEL

UTILISATION

Enregistrer à l'aide des boutons de commande la puissance souhaitée, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la puissance maximale.

Dans le cas de plaques double zone, l'élément chauffant externe peut être allumé en partant de zéro et en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

VOYANTS LUMINEUX (Fig.4)

Les différants voyants lumineux indiquent:

— la mise sous tension d'au moins un élément (fig.4a)

— que la température sur la zône chauffante indiquée, est supérieure à 50° C (fig. 4b).

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT DES TABLES DE CUISSON AVEC COMMANDES ÉLECTRIQUES

UTILISATION

Avoir recours au système touch control concernant la position correspondant aux exigences de cuisson, en tenant compte que plus grand est le numéro et plus importante sera la chaleur dégagée.

FONCTIONNEMENT (Fig. 5-6)

- C'est en fonction du modèle en votre possession que l'appareil peut être allumé, en activant le capteur de démarrage (fig.5-6 **A**), ce qui visualisera sur tous les afficheurs un zéro pendant 10 secondes. Si aucun afficheur n'est activé d'ici 10 secondes, le plan s'éteint une autre fois.

- Appuyer sur la touche **F** de sélection de la zone de cuisson souhaitée.

Sur l'afficheur respectif est visualisé un «0» lumineux avec un point décimal pour indiquer quelle zone de cuisson est active.

- Possibilité d'activation d'un foyer à l'aide des touches sensitives "**+**" ou "**-**" dans les 10 secondes. En cas d'utilisation de la touche sensitive **D**, l'écran affiche la sélection 9, en cas d'utilisation de la touche sensitive **C**, l'écran affiche la sélection 1 ou 5 selon le modèle.

- Une fois cette opération terminée, on peut choisir les réglages de température à l'aide des touches «**+**» ou «**-**».

- La plaque peut être éteinte, en sélectionnant «0» avec le capteur **D**, après 3 secondes la zone de cuisson est automatiquement éteinte. Il est également possible d'éteindre une plaque, en touchant simultanément les capteurs «**+**» et «**-**».

- Le plan peut être éteint, en touchant simplement le capteur principal de démarrage (fig.5-6 **A**). Si toutes les plaques sont sélectionnées sur le «0», le plan s'éteint après 10 secondes.

-Dans le cas où le plan est doté de plaques avec extension (fig. 5- 6) l'allumage de la seconde zone se fera après avoir vérifié que :

- le voyant du bouton clé (fig.5-6 **B**) est éteint, autrement il faut l'éteindre.

- appuyer sur le bouton (fig.5-6 **A**) pour allumer le plande cuisson.

- Sélectionner la plaque souhaitée et régler la puissance voulue avec les boutons "+" ou "-".

-Une fois la puissance réglée, sélectionner le bouton (fig.5-6 **L**) pour activer la double zone.

- Pour désactiver la double zone s'assurer que la plaque souhaitée soit sélectionnée (fig.5-6 **F**) et appuyer sur le bouton (fig.5-6 **L**) .

Nota: la fonction Double zone est activée seulement sur les plaques **F1** e **F2** (fig.5-6).

- Au cas où un objet serait positionné au-dessus des commandes, le plan de cuisson se mettra automatiquement sur la position OFF.

Lorsqu'on met une plaque sur la position OFF et la température est supérieure à 50° environ, il y aura une signalisation lumineuse «**H**» près de la touche de sélection respective (fig. 5-6 **H**).

- La fonction **B** bloque le fonctionnement du plan au moment de la sélection. Exemple : si la fonction est activée, alors que le plan se situe avec deux zones allumées, le programme reste bloqué, même si on essaie d'allumer une autre zone. Il se passe la même chose si l'appareil est mis hors tension et la fonction est activée, le plan ne s'allume pas.Pour l'activer ou la désactiver, il faut garder le doigt au-dessus du capteur **B** pendant environ deux secondes. La fonction est active lorsque le voyant **E** est allumé.

Timer (Fig.6).

- Sélectionner la plaque avec la puissance correspondante.

- Appuyer de nouveau sur le bouton de sélection de la plaque déjà activée.

- En utilisant les boutons **"+"** et **"-"** régler le temps voulu.

- Le point décimal à côté du niveau de puissance indiquera que la plaque a la fonctio **TIMER** activée.

- Un signal sonore indiquera l'extinction de la zone de cuisson.

FONCTIONNEMENT (Fig. 7)

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt 11 pour mettre la table de cuisson sous tension. L'afficheur indiquera un tiret pendant 10 secondes. Si aucun foyer n'est activé dans les 10 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteindra automatiquement. Pour allumer le foyer désiré, appuyez sur les touches + ou - correspondantes dans les 10 secondes. Lorsque vous appuyez sur la touche +, l'afficheur indiquera le niveau de puissance 9, tandis que si vous appuyez sur la touche -, il indiquera le niveau de puissance 4. Une fois cette opération terminée, réglez la température à l'aide des touches +/-. Pour éteindre un foyer à induction, appuyez sur la touche - jusqu'à ce que l'afficheur indique "0". Le témoin correspondant s'éteindra au bout de 10 secondes.

Vous pouvez également éteindre un foyer à induction en appuyant simultanément sur les touches + et -.

Pour mettre la table de cuisson hors tension, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt 11. Si tous les foyers à induction sont réglés sur "0", la table de cuisson se mettra hors tension au bout de 10 secondes.

Si un objet est présent sur le panneau de contrôle ou que du liquide (eau, lait, etc.) a été renversé, la table de cuisson s'éteindra automatiquement et le symbole 10 s'allumera. Si la table de cuisson est équipée de doubles foyers à induction, appuyez sur le symbole correspondant 7-9 pendant 3 secondes pour activer la deuxième zone. Une fois que la deuxième zone a été activée, réglez la température à l'aide des touche +/-.

NOUS DECLINONSTOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

GENERALIDADES

Lea atentamente el contenido del presente manual porque brinda importantes indicaciones sobre la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento. Conserve el manual para una futura consulta. Todas las operaciones correspondientes a la instalación o a una sustitución (conexiones eléctricas) deben ser realizadas por personal especializado y según las normas vigentes.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Se aconsejan recipientes de fondo plano, de diametro igual o ligeramente superior a la del área de calentamiento. No utilice recipientes de base rugosa que puedan rayar la superifice vitrocerámica (Fig.2).
Este aparato no es apto para ser usado por niños ó personas que precisen de supervisión. Estar atentos a que los niños no jueguen en el área del aparato.

IMPORTANTE
- evite el derramamiento de liquidos, por tanto para hervir o calentar liquidos, reduzca la alimentación del calor al punto necesario.
- no deje sobre los elementos calefactores cazuelas o sartenes vacías, ni tampoco elementos encendidos sin recipientes.
- Una vez terminado de cocinar, apague el elemento calefactor mediante el mando correspondiente.

ATENCION: No se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor
ATENCION: Si observa que la superficie está resquebrajada, apague inmediatamente el aparato, desconectelo de la red, y avise inmediatamente al Servicio de Asistencia Técnica.

Este aparato está fabricado en conformidad con la Norma Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Controlando que este producto sea eliminado de modo correcto, el usuario contribuye a prevenir consecuencias negativas para el ambiente y la salud.
El símbolo en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico sino que debe ser entregado a un punto de recolección para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Elimínelo siguiendo las normas locales para la eliminación de desechos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación o reciclaje de este producto, llame a la oficina local encargada, al servicio de recolección de desechos domésticos o al negocio en el cual ha comprado el producto.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimeinto en conformidad con las leyes y normas vigentes.
Si un horno de encastrar o cualquier otro aparato que genera calor debe ser montado directamente debajo de la Vitrocerámica, ES NECESARIO QUE TAL APARATO (Horno) Y LA VITRO QUEDEN ADECUADAMENTE AISLADOS, de modo que el calor generado por el horno (medido en la parte derecha-frontal del fondo de la Vitro), no supere los 60º C. La falta de tal precaución podría producir un mal funcionamiento del sistema TOUCHCONTROL.

POSICIONAMIENTO (Fig.1)
Este electrodomestico ha sido realizado para ser encastrado en una encimera, tal y como ilustra la figura específica. Instalar el material aislante de la dotación a lo largo de todo el perímetro del orificio practicado para acoger la Placa (Fig.1B).
Fijar el aparato a la encimera mediante las 4 grapas, teniendo en cuenta el espesor de la encimera (Fig.1A). Si despues de la instalación se puede acceder a la parte inferior del aparato desde la parte inferior del mueble es necesario montar un panel separador respetando las distancias indicadas (Fig 1C). Si se instala debajo de un horno, esto no es necesario.

CONEXIÓN ELECTRICA
Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:
- el cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.

La toma a tierra es obligatoria por ley.
En el caso que el aparato no estuviera dotado de cable y/o correspondiente enchufe, utilice material adaptado a la absorción eléctrica indicada en el Placa de caracteristicas, y a la temperatura de funcionamiento. En ningún punto el cable debe alcanzar temperatura de 50ºC superior a la temperatura ambiente.
Si se desea una conexión directa a la línea eléctrica, es necesario interponer un interruptor omnipolar , con una apertura mínima de 3 mm entre contactos, apropiado a la carga indicada en la Placa y conforme a normas vigentes (el conductor a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador).
Terminada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe quedar siempre facilmente accesible.
Atención: Según el modelo que usted posea la tarjeta electrónica podría estar protegida contra posibles errores de conexión a la red eléctrica con un fusible dentro de la tarjeta.
Si debe sustituir un **fusible**, utilice uno con las mismas características técnicas.

USO Y MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO

Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar (Fig.3).
Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sidol, Stahlfix, etc…) y un paño-papel de cocina, y enjuegue y seque con un paño limpio.
Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él (Fig. 3). Así evitará

posibles daños a la superficie vitrocerámica.
En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

USO Y FUNCIONAMIENTO DEL PLANO DE COCCION CON MANDOS MECANICOS

USO

Programar la potencia deseada con la ayuda de las manivelas de mando, girando en sentido horario las mismas hasta alcanzar la máxima potencia.
En el caso de placas con doble zona, el elemento de calefacción externo puede ser encendido partiendo del cero y girándolo en sentido anti-horario.

LUCES TESTIGOS (Fig.4)

Las luces testigos se encienden en los siguientes casos:
- cuando se encuentra activada al menos una placa calentadora (Fig.4a)
- cuando la temperatura máxima en el punto indicado supera los 50ºC (Fig.4b)

USO Y FUNCIONAMIENTO DEL PLANO DE COCCION CON MANDOS ELECTRICOS

USO

Utilice el sistema TouchControl en el grado de escala de calentamiento según necesidad de la cocción, teniendo presente que cuanto mayor es el grado, más calor viene emanado por el elemento calefactor correspondiente.

FUNCIONAMIENTO (Fig. 5-6)

- Actue sobre el botón on/0ff. Aparecerá un cero sobre todos los displays durante 10 segundos. Después de ese lapso, si ningún elemento ha sido conectado, la placa vuelve a apagarse totalmente.
- Toque el pulsante **F** de selección de la zona de cocción deseada. Sobre el display correspondiente aparece un “**0**” luminoso con un punto decimal que le indicará que zona de cocción acaba de activar.
- Es posible encender una placa utilizando los detectores "**+**" o "**-**" antes de los 10 segundos. Si se usa el detector **D**, en el display se visualizará **9**, si se usa el detector **C**, en el display se visualizará 1 o 5 según la versión.
- Efectuada esta operación, se puede elegir la regulación de temperatura actuando sobre “**+**” ó “**-**“.
- El elemento calefactor puede apagarse seleccionando “**0**” con el sensor **D**, despues de 3 segundos la zona de cocción quedará automáticamente apagada. Pero tambien puede apagar el elemento, tocando al mismo tiempo los sensores “**+**” y “**-**“.
- La Vitro puede apagarse tambien tocando el sensor principal on/off "**A**". Si todos los elementos están en “**0**”, la vitro se apaga automáticamente dspués de 10 segundos.

En el caso en que zona de cocción sea dotada con placas de extensión (fig.5-6) el encendido de la segunda zona sucederá después de haber verificado que:
-el led del botón llave (fig. 5-6 **B**) esté apagado, de lo contrario desinserirlo.
-Presionar el botón (fig 5- 6 **A**) para encender la zona de cocción.
-Seleccionar la placa deseada y regular la potencia deseada con los botones “+” o “-”.
-Una vez regulada la potencia seleccionar el botón (fig. 5-6 **L)** para activar la zona doble.
-Para desactivar la zona doble asegúrese que la placa deseada esté seleccionada (fig. 5-6 **F**) y presionar el botón (fig. 5-6 **L**).
Nota: la función Doble zona está activada sólo en las placas **F1** y **F2** (fig. 5-6).
- En caso que un objeto involuntariamente quedara sobe la zona TouchControl, la Vitro se pondrá automáticamente en OFF.
Cuando se lleva un elemento a la posición OFF y la temperatura de la misma es superior ó entorno a 50ºC, se activa una señal luminosa “**H**” intermitente en el display del elemento (fig 5- 6 **H**).
- La función **B** bloca el funcionamiento de la Vitro en el momento de la selección. Ejem.: si se activa la función mientras la Vitro se encuentra con dos zonas encendidas, el programa permance bloqueado aunque se intentara encender otra zona. Lo mismo ocurre si el aparato está apagado y se activa la función, la Vitro no se enciende.
Para activar o desactivarla se precisa mantener el dedo sobre el sensor **B**, durante dos segundos. La función está activa cuando el led **E** está encendido.

Timer (Fig. 6).

-Seleccionar la placa con la potencia relativa.
-Presionar nuevamente el botón de selección de la placa ya activada.
-Usando los botones “+” y “-” programar el tiempo deseado.
-El punto decimal junto al nivel de potencia indicará que la placa tiene la función **TIMER** activa.
-Una señal acústica indicará que la zona de cocción se ha apagado.

Funcionamiento (Fig.7)

Presione la tecla ON/OFF 11 para encender la plataforma de cocción. El display visualizará un guion por 10 segundos. Si dentro de los 10 segundos no se ha encendido ninguna plataforma de cocción, la plataforma de cocción se apagará automáticamente.
Para encender el elemento que se desea utilizar, presione la tecla correspondiente + o – dentro de 10 segundos. Luego de esta operación, regule la temperatura a través de las teclas +/-.
Para apagar un elemento, presione la tecla – hasta visualizar “0”. El LED correspondiente se apagará dentro de 10 segundos.
Para apagar un elemento, también es posible presionar contemporáneamente las teclas + y -.
Para apagar la plataforma de cocción, presione la tecla ON/OFF 11. Si todos los elementos son programados con “0”, la plataforma de cocción se apagará después de 10 segundos.
En caso que un objeto sea colocado sobre el panel de mandos de la plataforma de cocción o se verificquen pérdidas de líquido (agua, leche, etc.), éste se apagará automáticamente y se encenderá el símbolo 10.
Si el aparato presenta elementos en la zona de cocción doble, encienda la zona presionando el símbolo 7-9 correspondiente por 3 segundos. Después de haber encendido el segundo elemento, regule la temperatura a través de las teclas + o -.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS.

GENERAL

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance.
Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation/replacement (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

SAFETY WARNINGS

It is recommended to use flat-bottom pans with a diameter equal to or slightly larger than that of the heated area. Do not use pans with a rough base to prevent scratching the heat surface of the cooktop (Fig.2).
This appliance is not suitable for use by children or persons requiring supervision. Do not let children play with the appliance.

IMPORTANT
- Avoid spilling liquid, therefore to boil or heat liquids, reduce the heat.
- Do not leave the heating elements on with empty pots and pans or without receptacles.
- When you have finished cooking, switch off the relevant heating element with the control indicated below.

WARNING: Steam cleaners must not be used.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to prevent electric shock.

This appliance conforms to the European Directive EC/ 2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.

The symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point.
Follow local guidelines when disposing of waste.
For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

If a built-in oven or any other appliance that generates heat must be fitted directly under the glass-ceramic cooktop, THIS APPLIANCE (oven) AND THE GLASS-CERAMIC COOKTOP MUST BE SUITABLY INSULATED in such a way that the heat generated by the oven, measured on the bottom right of the cooktop, does not exceed 60°C. Failure to respect this precaution may determine improper functioning of the TOUCHCONTROL system.

POSITIONING (Fig.1)
The domestic appliance is designed to be built into a worktop as illustrated in the specific figure. Apply sealant around the entire perimeter (cut-out dimensions Fig.1B).
Fix the domestic appliance on the worktop by means of the 4 brackets provided, taking the thickness of the worktop into account (Fig.1A). If the lower part of the appliance, after installation, is accessible via the lower part of the cabinet then it is necessary to mount a separator panel respecting the distances indicated (Fig.1C). If the appliance is installed with an oven underneath then the separator is not necessary.

ELECTRICAL CONNECTIONS
Before making the electrical connections, check that:
- the ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- the system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- the system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force.

Earthing is obligatory by law.
If the domestic appliance is not fitted with a cable and/ or relevant plug, use material suited to the absorption value indicated on the identification plate and the operating temperature. At no point must the cable reach a temperature 50°C higher than room temperature.
If wishing to make a direct connection to the mains, an omnipolar switch must be interposed with a minimum opening of 3 mm between the contacts and suited to the load indicated on the plate and conform to the regulations in force (the yellow/green ground conductor must not be interrupted by the switch). When the appliance has been installed, the omnipolar switch must be easily reachable.

Attention: On the basis of the model in possession the electronic board may be protected by eventual errors caused in the electrical network connection by a fuse on the board.
If replacement is necessary, use a **fuse** that has exactly the same technical specifications.

USE AND MAINTENANCE

MAINTENANCE
Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request (Fig.3)
Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth.
Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content

(Fig.3). In this way, any damage to the cooktop surface is prevented.
Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

USE AND FUNCTIONING OF THE MANUAL CONTROL KNOBS.

USE

Use the control knobs to set the desired power. Turn them clockwise to maximum.
In the case of plates with a double area, the external heating element can be switched on starting from zero and turning in an anticlockwise direction.

PILOT LIGHTS (fig. 4)

The pilot lights are ON when:
— at least one element is inserted; (fig. 4a)
— the top tenperature at the Indicated spot is higher than 50°C (fig. 4b)

USE AND FUNCTIONING OF THE ELECTRONIC CONTROL KNOBS

USE

Use the touch control system in the corresponding position relative to the individual cooking needs. Keep in mind that the higher the number, the more heat that it is produced.

FUNCTIONING (Fig. 5-6)

- On the basis of the model you own, the appliance can be switched on by actuating the start-up sensor (Fig. 5-6 **A**). One zero will appear on all displays within10 seconds. If no display is actuated within 10 seconds, the top will switch off again.
- Press selection key **F** for the desired cooking area.
A luminous "0" will appear on the respective display with a decimal point to indicate which cooking area is active.
- A hotplate may be switched on by activating the "**+**" or "**-**" sensor within 10 seconds. If sensor **D** is used, the display will show selection 9, while if sensor **C** is used, the display shows selection 1 or 5, depending on the model.
- Once this operation has been performed choose the temperature adjustment with the **"+"** or **"-"** keys.
- The plate can be switched off by selecting "0" with the D sensor, after 3 seconds the cooking area is automatically switched off.
It is always possible to switch a plate off by touching the **"+"** and **"-"** sensors at the same time.
- The cooking top can be switched off by touching the main start-up sensor (Fig. 5-6 **A**). If all the plates are selected on "0" the top will switch off after 10 seconds.
-If the top is equipped with plates with an extension (fig. 5-6) switching on of the second area will be carried out after having checked that :
- the key button LED (fig.5-6 **B**) is off, otherwise de-insert it.
- Press the key (fig.5-6 **A**) to switch the top on.
- Choose the desired plate and adjust the power using the **"+"** or **"-"** keys.
-Once the power has been adjusted choose the key (fig.5-6 **L**) to activate the double area.
- To deactivate the double area check that the interested plate has been selected (fig.5-6 **F**) and press the key (fig.5-6 **L**) .

Note: the Double area function is activated only on plates **F1** and **F2** (fig.5-6).
- If an object is placed above the controls, the cooking top will automatically move to the **OFF** position.
When a plate is in the **OFF** position and the temperature is higher than 50° there will be a luminous signal "**H**" near to the respective selection key (Fig.5- 6 **H**).
- the **B** function blocks the functioning of the top on selection. E.g.: if the function is activated while the top has two areas switched on the programme remains blocked even if you try to switch another area on. The same thing happens if the appliance is switched off and the function is activated; the top doesn't switch on.
To activate or deactivate it hold a finger on the **B** sensor for about two seconds. The function is active when warning light **E** is switched on.

Timer (Fig.6).

- Select the plate with the relative power.
- Press the selection key again of the already-activated plate.
- Using the **"+"** and **"-"** keys set the desired time.
- The decimal point at the side of the power level will indicate that the plate has the **TIMER** function activated.
- An acoustic signal will indicate switching off of the cooking area.

FUNCTIONING (Fig.7)

Press the ON/OFF 11 button to switch on the cooktop. For 10 seconds the display will show a dash. If no cooking zone is switched on within 10 seconds, the hob will automatically switch off.
To switch on the element you intend to use, press the corresponding + or - button within 10 seconds. When the + button is pressed the display will show power level 9, and when the - button is pressed it will show power level 4. After this operation, adjust the temperature with the +/- buttons.
To switch off an element, press the - button until "0" appears. The corresponding LED will switch off after 10 seconds.
You can also switch off an element by pressing simultaneously the + and - buttons.
To switch off the hob, press the ON/OFF button 11. If all of the elements are set to "0", the hob will witch off after 10 seconds.

If an object is placed on the hob control panel or any liquid is spilt (water, milk, etc.) the hob will automatically switch off and the 10 symbol will light up.
If the hob features double zone cooking elements, switch on the second zone by pressing the corresponding 9-7 symbol for 3 seconds. After switching on the second element, adjust the temperature with the +/- buttons.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden
Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden
Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt. Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation/dem Austausch im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Es werden Behälter mit ebenem Boden mit einem Durchmesser, der gleich dem erhitzten Bereich oder etwas größer ist, empfohlen. Keine Behälter mit rauher Unterseite verwenden, damit die Heizfläche des Kochfelds nicht zerkratzt wird (Abb.2). Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen geeignet, die überwacht werden müssen. Darauf achten, daß Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

WICHTIG

- Vermeiden, daß Flüssigkeit überläuft; deshalb zum Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten die Hitzezufuhr verringern.
- Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.
- Wenn das Kochen beendet ist, den zutreffenden Heizwiderstand anhand der nachstehend angegebenen Bedienung ausschalten.

ACHTUNG: ES DARF KEIN DAMPFREINIGUNGSGERÄT GEBRAUCHTWERDEN.

ACHTUNG: Falls die Oberfläche gesprungen ist, das Gerät ausschalten, um etwaige Stromschläge zu vermeiden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren

befindliche Symbol sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss.

Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle, an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

Falls ein Einbaubackofen oder irgendein anderes, Hitze erzeugendes Gerät direkt unter dem Glasfaserkochfeld angebracht wird, MÜSSEN DIESES GERÄT (Backofen) UND DAS GLASFASERKOCHFELD ZWECKENTSPRECHEND ISOLIERT SEIN, so daß die vom Backofen erzeugte, rechts hinten am Kochfeld gemessene Temperatur nicht mehr als 60°C beträgt. Die mangelnde Einhaltung dieser Vorsichtsmaßnahme könnte zu Fehlfunktionen des TOUCHCONTROL-Systems führen.

AUFSTELLUNG (Abb.1)

Das Elektrogerät ist zur Einlassung in ein Arbeitsfeld konzipiert, wie in der zutreffenden Abbildung zu sehen ist. Längs des ganzen Umfangs (Schnittmaße Abb.1B) Isoliermaterial anbringen.

Das Elektrogerät anhand der mitgelieferten 4 Haltebügel am Arbeitsfeld befestigen und dabei die Dicke des Arbeitsfelds berücksichtigen (Abb.1A). Wenn das Unterteil des Geräts nach der Installation vom Unterteil des Schranks aus zugänglich ist, muss eine Trennwand eingebaut werden, unter Einhaltung der vorgeschriebenen Abstände (Abb.1C). Wenn die Installation hingegen unter einem Ofen erfolgt, ist dies nicht erforderlich.

STROMANSCHLÜSSE

Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:

- daß das Erdungskabel 2 cm länger als die anderen Kabel ist;
- die Anlagenmerkmale derartig sind, daß sie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;
- die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.

Die Erdung ist laut Gesetz vorgeschrieben.

Falls das Elektrogerät nicht mit dem Kabel und/oder dem dazugehörigen Stecker ausgestattet ist, für die auf dem Typenschild angegebene Entnahme und die Betriebstemperatur geeignetes Material verwenden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die 50°C höher als die Raumtemperatur ist.

Ist ein Direktanschluß an die Stromleitung gewünscht, muß ein allpoliger Schalter mit 3 mm Mindestöffnung zwischen den Kontakten angebracht werden, der für die auf dem Schild angegebene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht (der gelb/grüne Erdungsleiter darf nicht durch den Umschalter unterbrochen sein). Bei beendeter Gerätinstallation muß der allpolige Schalter leicht erreichbar sein.

Achtung: Je nach dem erworbenen Modell könnte die elektronische Platine durch eine am Gerät befindliche Schmelzsicherung gegen unkorrektes Anschließen an das Stromnetz geschützt sein.

Im Falle eines Austauschs muss eine **Schmelzsicherung**, die die gleichen Eigenschaften besitzt, verwendet werden.

GEBRAUCH UND WARTUNG

WARTUNG

Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber (Abb. 3) entfernen. Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen (Abb. 3). Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der

Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

GEBRAUCH UND FUNKTIONEN DER KOCHFELDER MIT BEDIENUNGSKNOPFEN
GEBRAUCH
Mit den Schaltdrehknöpfen die gewünschte Stärke einstellen, indem im Uhrzeigersinn bis zur Höchststärke gedreht wird. Bei Doppelplatten kann die äußere Wärmefläche eingeschaltet werden, indem von Null gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.
LEUCHTANZEIGEN (Bild 4)
Die Leuchtanzeigen sind eingeschaltet wenn:
— wenigstens eine Kochzone eingeschaltet ist (Bild 4a).
— die Temperatur bei der gewünschten Kochzone über 50 °C ist (Bild 4b).

GEBRAUCH UND FUNKTIONEN DER ELEKTRONISCHEN KOCHFELDER
GEBRAUCH
Das Touch control System ist gemäß der Stellung, die den Kochbedürfnissen entspricht, zu verwenden. Bitte beachten Sie: Je höher die Zahl ist, um so mehr Hitze wird ausgestrahlt.
BETRIEBSWEISE (Abb. 5-6)
- Je nach Modell kann das Gerät durch Betätigung des Startsensors (Abb. 5-6 **A**) eingeschaltet werden. 10 Sekunden lang erscheint auf allen Displays eine Null. Wird binnen 10 Sekunden kein Display betätigt, schaltet das Kochfeld wieder ab.
- Die Taste **F** zur Wahl des gewünschten Kochbereichs betätigen.
Auf dem zutreffenden Display erscheint eine leuchtende “ 0 ” mit einem Dezimalkomma und gibt an, welcher Kochbereich aktiv ist.
- Eine Kochzone kann über die Sensoren "**+**" oder "**-**" innerhalb von 10 Sekunden eingeschaltet werden. Erfolgt die Bedienung über den Sensoren **D**, zeigt das Display die Einstellung 9 an, erfolgt die Bedienung über den Sensoren **C**, zeigt das Display, je nach der Ausführung des Modells, die Einstellung 1 oder 5 an.
- Nach diesem Vorgang lassen sich anhand der Tasten “**+**” o “**-**” die Temperatureinstellungen vornehmen.
- Durch Wahl von “0” anhand des Sensors **D** kann die Platte ausgeschaltet werden; nach 3 Sekunden wird der Kochbereich automatisch abgeschaltet. Es läßt sich auch eine Platte ausschalten, indem man gleichzeitig die Sensoren “**+**” und “**-**” berührt.
- Durch Berührung des Start-Hauptsensors(Abb. 5- 6 **A**) kann das Kochfeld abgeschaltet werden. Sind alle Platten auf “0” gestellt, schaltet das Kochfeld nach 10 Sekunden ab.
- Falls das Kochfeld mit Erweiterungsplatten ausgestattet ist (Abb. 5-6), erfolgt das Einschalten der zweiten Zone, nachdem überprüft wurde, dass:
- die LED der Haupttaste (Abb.5-6 **B)** nicht leuchtet, andernfalls ausschalten.
- Die Taste (Abb. 5-6 **A**) drücken, um das Kochfeld einzuschalten.
- Die gewünschte Platte wählen und die gewünschte Leistung mit den Tasten “+” oder “-” einstellen.
- Nach Einstellung der Leistung die Taste (Abb. 5-6 **L**) wählen, um die zweifache Zone in Betrieb zu setzen.
- Um die zweifache Zone außer Betrieb zu setzen, überprüfen, dass die
betreffende Platte gewählt ist (Abb. 5-6 **F**), und die Taste (Abb. 5 -6 **L**) drücken.
Hinweis: Die Funktion Zweifache Zone ist nur bei den Platten **F1** und **F2** (Abb. 5-6) in Betrieb.
- Falls ein Gegenstand auf die Bedienungen gelegt wird, geht das Kochfeld automatisch auf OFF . Wird eine Platte auf OFF gestellt und ist die Temperatur höher als circa 50°, erscheint eine Leuchtanzeige “H“ neben der zutreffenden Wahltaste (Abb. 5- 6 **H**).
- Die Funktion **B** blockiert den Betrieb des Kochfelds gelegentlich der Wahl. Zum Beispiel: Wird die Funktion aktiviert, wenn zwei Bereiche des Kochfelds eingeschaltet sind, bleibt das Programm blockiert, auch wenn man versucht, einen anderen Bereich einzuschalten. Dasselbe geschieht, wenn das Gerät ausgeschaltet ist: Beim Aktivieren der Funktion, schaltet das Kochfeld nicht ein. Um sie zu aktivieren oder zu deaktivieren, mit dem Finger circa zwei Sekunden lang auf dem Sensor **B** verweilen. Die Funktion ist aktiv, wenn die Kontrollampe **E** leuchtet.
Timer (Abb. 6).
- Die Platte mit der entsprechenden Leistung wählen.
- Nochmals die Wähltaste der bereits in Betrieb gesetzten Platte drücken.
- Mithilfe der Tasten **“+”** und **“-”** die gewünschte Zeit einstellen.
- Der Dezimalpunkt neben der Leistungsstufe zeigt an, dass die **TIMER**-Funktion der Platte in Betrieb ist.
- Ein akustisches Signal zeigt das Ausschalten des Kochbereichs an.
BETRIEBSWEISE (Abb. 7)
Drücken Sie auf die Ein-/11 Ausschalttaste, um die Kochmulde einzuschalten. Auf der Anzeige erscheint 10 Sekunden lang ein Strich. Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Kochzone eingeschaltet wird, schaltet sich die Kochmulde automatisch ab. Um den von Ihnen gewünschten Teil der Kochmulde in Betrieb zu nehmen, drücken Sie die entsprechende Taste + oder - innerhalb von 10 Sekunden. Wenn Sie auf die + Taste drücken, erscheint auf der Anzeige die Leistungsstufe 9. Wenn Sie dagegen auf die - Taste drücken, wird die Leistungsstufe 4 angezeigt. Stellen Sie nach diesem Vorgang die Temperatur anhand der +/- Tasten ein. Um einen Teil des Gerätes auszuschalten, drücken Sie auf die - Taste, bis "0" erscheint. Die entsprechende Leuchtdiode wird nach 10 Sekunden ausgeschaltet. Sie können einen bestimmten Teil des Gerätes auch ausschalten, indem Sie gleichzeitig auf die Taste + und - drücken.
Zum Abschalten der Kochmulde drücken Sie auf die Ein-/Ausschalttaste 11. Wenn alle Teile des Gerätes auf "0" stehen, schaltet sich die Kochmulde nach 10 Sekunden ab. Wenn Kochgeschirr o. ä. auf das Bedienfeld gestellt wird oder wenn eine Flüssigkeit überkocht (Wasser, Milch usw.), wird die Kochmulde automatisch abgestellt. Das Symbol 10 leuchtet dann auf.
Wenn die Kochmulde über Doppelkochzonen verfügt, wird die zweite Zone eingeschaltet, indem Sie 3 Sekunden lang auf das entsprechende Symbol 7-9 drücken. Regeln Sie die Temperatur nach dem Einschalten des zweiten Elements mit den Tasten +/- ein.
Wenn eine Zone ausgeschaltet ist und die Temperatur noch immer über 50°C liegt, schaltet sich die Leuchtdiode H (heiß) neben der Taste + ein. Die Leuchte H (heiß) bleibt so lange eingeschaltet, bis die Kochmulde auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURUCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.